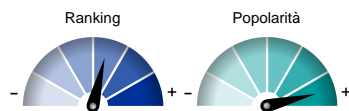




Più : www.alex.com/siteinfo/adnkronos.com



Estrazione : 19/05/2015 19:05:00
Categoria : Attualità
File : piwi-3-2-51368-20150519-2094531064.pdf
Audience :

<http://ct.moreover.com/?a=21379609629&p=20s&v=1&x=H1LHmAS3CJzLp8JrZZLoA>

Expo: alla scoperta dei piatti tipici nella Vigna di Leonardo

33

%

33

%

33

%

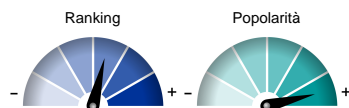
Grazie! Hai espresso la tua preferenza.

Per esprimere la tua preferenza è necessario effettuare il login.

Il palazzo degli Atellani



Più : www.alex.com/siteinfo/adnkronos.com



Estrazione : 19/05/2015 19:05:00
Categoria : Attualità
File : piwi-3-2-51368-20150519-2094531064.pdf
Audience :

<http://ct.moreover.com/?a=21379609629&p=20s&v=1&x=H1LHmAS3C.JzLp8JrZZLoA>

Articolo pubblicato il: 19/05/2015

La bandiera come simbolo di un viaggio culturale attraverso le regioni italiane, dalla loro storia, ai prodotti e ai piatti tipici, dalla sostenibilità ai giochi di luce.

E' il tema della serata organizzata, per il 20 maggio alle 18.30, da Confagricoltura, Uir (Unione Interporti Riuniti) e 'Welcome Italy' (ideato e organizzato da Laura Rossi), in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, nell'ambito delle iniziative di "Expo in Città", nella splendida location di Palazzo degli Atellani a Milano, dove è stata ripiantata la Vigna di Leonardo.

In questa cornice così caratteristica si parte alla scoperta delle regioni italiane attraverso i piatti tipici, le eccellenze delle infrastrutture, passando dal cibo all'agricoltura italiana a sostegno della qualità.

Un vero viaggio sensoriale che ci porta dal caldo sole della Sicilia con i suoi cannoli, alle pianure Venete con "Risi e bisì", passando da una profumatissima millefoglie di ricotta e tartufo estivo dell'Umbria.

nel mondo.

Spetterà alla Federazione Italiana Cuochi il compito di valorizzare le specialità regionali.

Per l'occasione intervengono il presidente nazionale Rocco Pozzulo e il coordinatore dell'evento Alessandro Circiello, esperto di cucina basata sulla sana alimentazione e da anni impegnato in iniziative volte ad affermare il valore della salute a tavola.

La Federazione Italiana Cuochi ha coinvolto gli chef di ogni regione per presentare i loro piatti più popolari abbinati con un vino locale Doc, dal "Riso carnaroli della piana" alla "Seuppa alla Valpellenza", da "Le Virtù teramane" ai "Cjalson alle erbe spontanee", dalla "Pastiera" ai "Cavatelli freschi" al "Caciocavallo Podolico Lucano".